



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARPACIK SOĞANLI BEZELYE

1 kiloluk konserve bezelye
2 su bardağı et suyu
1/2 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı tozşeker
30 adet arpacık soğanı
2 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı tepeleme yağ

- 1) Kutuyu açıp bezelyeyi süzdürünüz. Üzerine biraz soğuk su dökünüz.
- 2) Süzülünce bezelyeleri bir tencereye koyup üzerine et suyunu, tuzunu ve tozşekerini ilâve ediniz.
- 3) Arpacık soğanlarını hafif başlarını keserek soyup bezelyeyi ilâve ediniz. Ağzını kapatıp orta ateşte kaynatarak 20 dakika pişiriniz.
- 4) Unla yağı iyice karıştırınız. Bir tel süzgecin içine unlu yağı koyup hafifçe bezelyelerin içine süzgeci oturtunuz. Deliklerden yukarı çıkacak su ile unlu yağı iyice karıştırıp bezelyenin içine karışmasını sağlayınız.
- 5) 15 dakika daha pişirip servis yapınız.